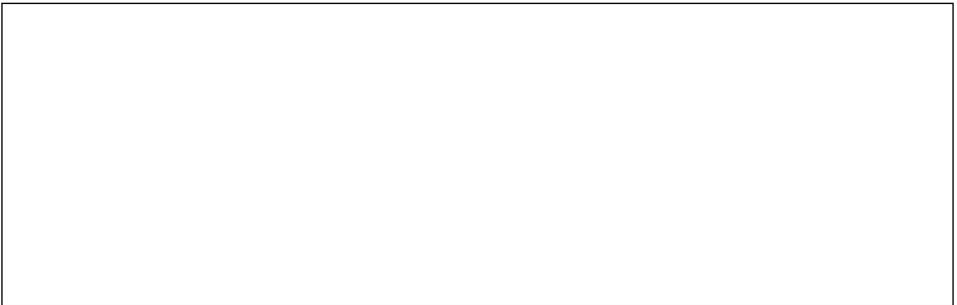




# FORNI MULTIFUNZIONE



Istruzioni per l'uso - Consigli per l'installazione  
**CONSERVARE IN UN POSTO SICURO**

Prima di utilizzare il forno leggere  
attentamente le istruzioni

## ***Gentile Cliente***

*La ringraziamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto.*

*Le avvertenze ed i consigli in seguito descritti, sono a tutela della sicurezza Sua e degli altri, inoltre Le permetteranno di usufruire delle possibilità offerteLe dall'apparecchio.*

*Conservi con cura questo libretto, Le sarà utile in futuro, qualora Lei, o chi altri per Lei, avesse dubbi relativi al suo funzionamento.*

***Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, cioè per la cottura di alimenti. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.***

***Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di eventuali danni derivanti da un uso improprio, erroneo od irragionevole dell'apparecchio.***

---

## **DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'**

- Questa forno è stata progettato per essere utilizzato solamente come apparecchio di cottura. Ogni altro uso (riscaldare locali) è da considerarsi improprio e conseguentemente pericoloso.
- Questo forno è stata concepito, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai:
  - Requisiti di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 73/23/CEE;
  - Requisiti di protezione della Direttiva "EMC" 89/336/CEE;
  - Requisiti della Direttiva 93/68/CEE;



## **AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI**

- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi al fornitore o personale professionalmente qualificato.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, reggette ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto in quanto può essere pericoloso.
- Non effettuare alcuna operazione di pulizia o manutenzione senza avere preventivamente staccato l'apparecchio dalla rete di alimentazione.
- Qualora dovesse decidere di non utilizzare più questo apparecchio (o dovesse sostituire un vecchio modello) prima di gettarlo al macero, si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle normative vigenti in materia di tutela della salute e dell'inquinamento ambientale, rendendo inoltre innocue quelle parti suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.

## **AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI PER L'USO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE**

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:

- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi
- non usare l'apparecchio a piedi nudi
- non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza sorveglianza.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

## **AL PRIMO UTILIZZO DEL FORNO**

Si consiglia di effettuare le seguenti operazioni:

- Allestire l'interno del forno montando i telai laterali come descritto nel capitolo PULIZIA E MANUTENZIONE.
- Inserire griglie e vassoi.
- Accendere il forno vuoto alla massima potenza per circa 2 ore per eliminare tracce di grasso ed odori dai componenti.
- Pulire l'interno del forno con un panno imbevuto di acqua e detersivo neutro e asciugarlo perfettamente.

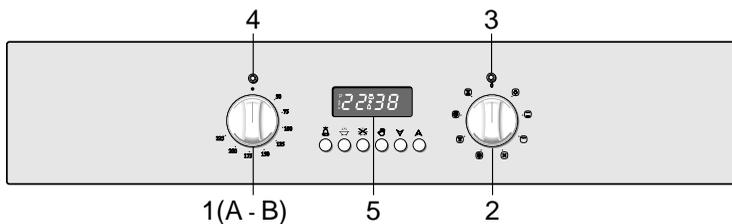


Fig. 1.1

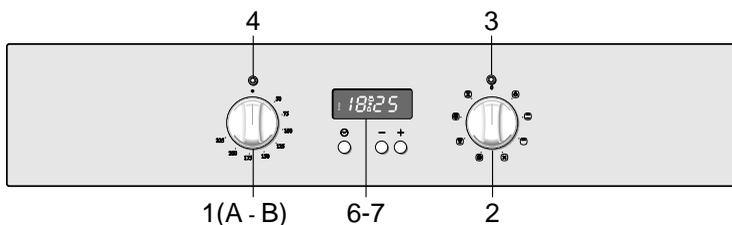


Fig. 1.2

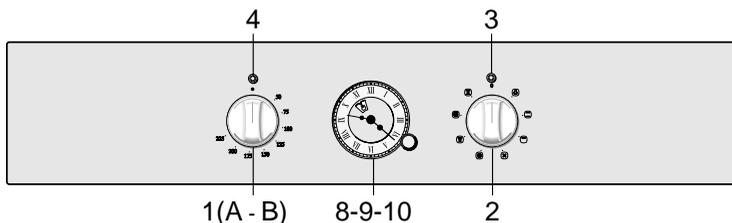


Fig. 1.3

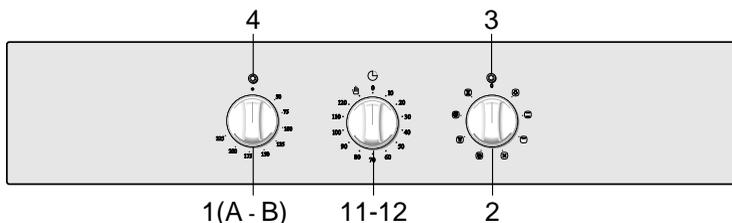
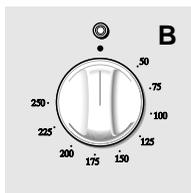
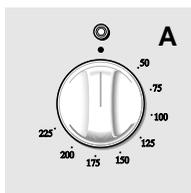


Fig. 1.4



## TIPI DI TERMOSTATO

A seconda dei modelli il termostato può essere di tipo A (gradazione 50-225°C) o di tipo B (gradazione 50-250°C)

Fig. 1.5

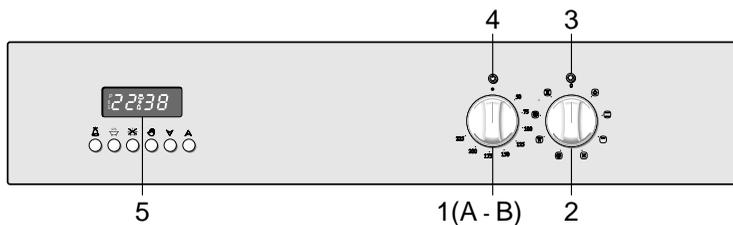


Fig. 1.6

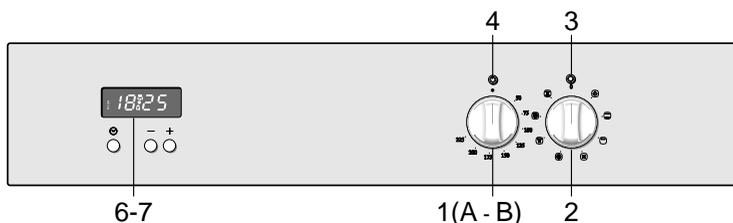


Fig. 1.7

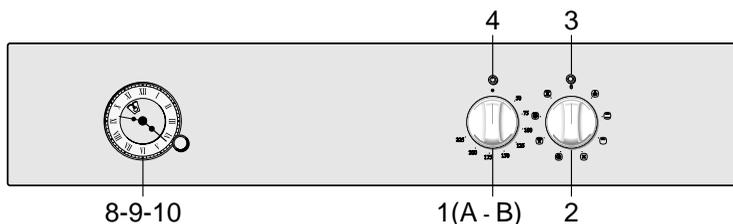
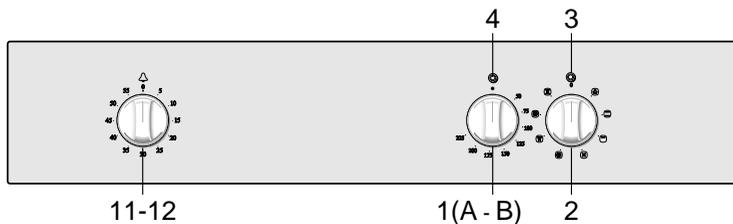


Fig. 1.8



## FRONTALE COMANDI

1. Manopola termostato (tipo A o B)
2. Manopola selettore funzioni
3. Spia di linea
4. Spia di temperatura
5. Programmatore elettronico
6. Programmatore fine cottura
7. Orologio digitale con contaminuti
8. Orologio fine cottura
9. Orologio con contaminuti
10. Orologio
11. Manopola temporizzatore (120')
12. Manopola contaminuti 60'

## CARATTERISTICHE TECNICHE

Come indica la definizione, si tratta di un forno che presenta delle particolari caratteristiche dal punto di vista funzionale.

È infatti possibile inserire 7 diverse funzioni per soddisfare tutte le esigenze di cottura.

Le 7 funzioni a controllo termostatico sono ottenute per mezzo di 4 elementi riscaldanti e precisamente:

- Resistenza inferiore 1300 W
- Resistenza superiore 1000 W
- Resistenza grill 2000 W
- Resistenza circolare 2200 W

## NOTA:

Al primo utilizzo si consiglia di fare funzionare il forno con la manopola del termostato alla massima potenza per 60 minuti; e nelle posizioni  e  al fine di eliminare eventuali tracce di grasso dalle resistenze elettriche.

Ripetere l'operazione per altri 15 minuti anche con il grill, operando come descritto nei capitoli USO DEL GRILL e COTTURA ALLA GRIGLIA E GRATINATURA.

## FILTRO ANTI-GRASSO (soltanto su alcuni modelli)

- Il filtro anti-grasso protegge il ventilatore dall'olio sporco che si accumula durante le operazioni di cottura al forno e con il grill.
- Si consiglia di utilizzare il filtro anti-grasso solo in caso di reale bisogno ovvero di evitarne l'uso per la cottura di dolci e di utilizzarlo in vece per arrostiture e grigliare.

## PRINCIPI DI FUNZIONAMENTO

Il riscaldamento e la cottura nel forno Multifunzione sono ottenuti nei seguenti modi:

### a. per convezione naturale

Il calore è prodotto dagli elementi riscaldanti superiore ed inferiore.

### b. per convezione forzata

Un ventilatore aspira l'aria contenuta nell'interno del forno, la fa passare attraverso le spirali di una resistenza elettrica circolare e la reimmette nel forno. L'aria calda prima di essere di nuovo aspirata dal ventilatore per ripetere il ciclo descritto, avvolge i cibi posti nel forno provocandone una cottura rapida e completa in tutti i punti. È possibile cuocere diversi piatti contemporaneamente.

### c. per convezione semi-forzata

Il calore prodotto dagli elementi riscaldanti inferiore e superiore viene distribuito nel forno dal ventilatore.

### d. per irraggiamento

Il calore viene irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi.

### e. per irraggiamento e ventilazione

Il calore irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi viene distribuito nel forno dal ventilatore.

### f. per ventilazione

Il cibo viene scongelato utilizzando il ventilatore senza riscaldamento.

**Attenzione: la porta del forno diventa molto calda durante il funzionamento. Tenere lontano i bambini.**

## MANOPOLA DEL TERMOSTATO

(fig. 2.1A - 2.1B)

Serve soltanto per impostare la temperatura di cottura ma non accende il forno. Ruotarla in senso orario fino a fare coincidere l'indice della manopola con la temperatura desiderata.

La luce spia di temperatura segnala l'accensione e lo spegnimento degli elementi riscaldanti.

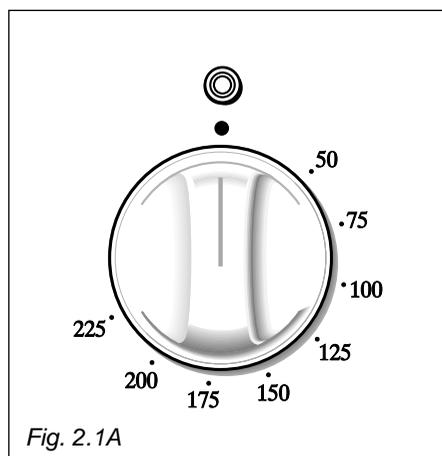


Fig. 2.1A

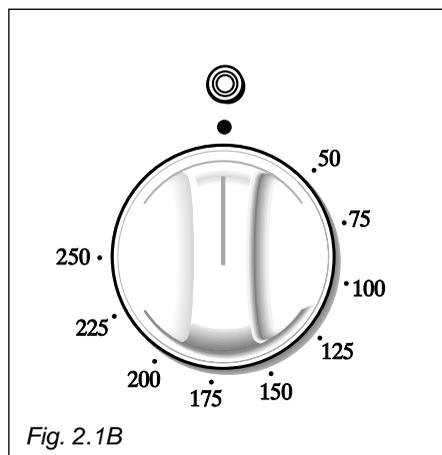


Fig. 2.1B

## MANOPOLA DEL SELETORE

**FUNZIONI** (fig. 2.2)

Ruotare la manopola in senso orario per impostare il forno per una delle seguenti funzioni:



### ILLUMINAZIONE DEL FORNO

Ruotando la manopola su questa posizione si accende soltanto la lampada del forno (15 W). In tutte le funzioni di cottura la lampada rimane sempre accesa.



### COTTURA TRADIZIONALE A CONVEZIONE

Si accendono gli elementi riscaldanti inferiore e superiore. Il calore si diffonde per convezione naturale e la temperatura deve essere regolata tra 50°C e la posizione massima con la manopola del termostato.

È necessario preriscaldare il forno prima di inserire il cibo da cuocere.

### Consigliato per:

Cibi che richiedono lo stesso grado di cottura interno ed esterno; per esempio: arrostiti, costine di maiale, meringhe, ecc.

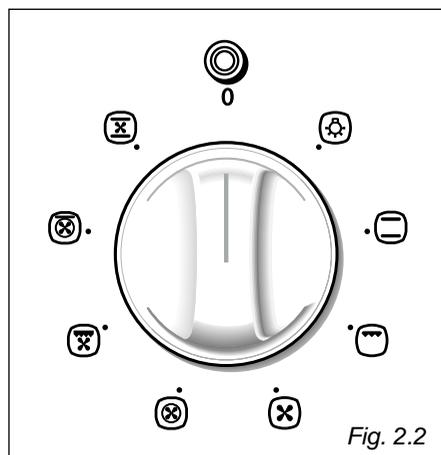


Fig. 2.2



## COTTURA TRADIZIONALE AL GRILL

Si accende la resistenza elettrica a raggi infrarossi. Il calore si diffonde per irraggiamento.

Da usare con la manopola del termostato nella posizione tra **50°C e la posizione massima** e con la porta del forno **chiusa**:

Per un corretto uso vedere il capitolo "COTTURA AL GRILL TRADIZIONALE".

### Consigliato per:

Azione grigliante intensa per cottura al grill; rosolatura, doratura, gratinatura, tostatura, ecc.

**Utilizzare il grill per massimo 30 minuti.**

**Attenzione: Quando il grill è in funzione le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini a distanza.**



## SCONGELAMENTO DI CIBI SURGELATI

Si accende soltanto il ventilatore del forno.

Da usare con la manopola del termostato in posizione "●" anche perché altre posizioni non avrebbero nessun effetto. Lo scongelamento avviene per semplice ventilazione senza riscaldamento.

**Consigliata per:** scongelamento rapido di cibi surgelati; un kg richiede circa un'ora.

I tempi dell'operazione variano in funzione della quantità e del genere degli alimenti da scongelare.



## COTTURA AD ARIA CALDA

Si accendono la resistenza circolare ed il ventilatore. Il calore si diffonde per convezione forzata e la temperatura può essere regolata tra **50°C e la posizione massima** con la manopola del termostato.

Non è necessario preriscaldare il forno.

**Consigliata per:** cibi che devono essere ben cotti all'esterno e morbidi o rosei all'interno; per esempio: lasagne, agnello, roast-beef, pesci interi, ecc.



## COTTURA AL GRILL VENTILATO

Si accendono il grill a raggi infrarossi ed il ventilatore. Il calore si diffonde principalmente per irraggiamento ed il ventilatore lo distribuisce poi su tutto il forno.

**Il forno va utilizzato con la porta chiusa** e la temperatura può essere regolata con la manopola del termostato tra **50°C e la posizione massima**.

Per consigli d'uso vedere il capitolo "COTTURA ALLA GRIGLIA E GRATINATURA".

**Grigliare con la porta del forno chiusa.**

**Utilizzare il grill ventilato per massimo 30 minuti.**

**Attenzione: Quando il grill ventilato è in funzione le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini a distanza.**

### Consigliato per:

Cotture alla griglia dove è necessario una rapida rosolatura esterna per bloccare i sughi all'interno. Per esempio: filetto di vitello, braciole, ecc.



## MANTENIMENTO IN TEMPERATURA DOPO COTTURA O RISCALDAMENTO LENTO DI CIBI

Si accendono: la resistenza superiore, la resistenza circolare ed il ventilatore. Il calore si diffonde per convezione forzata con maggiore apporto nella parte superiore.

La temperatura può essere regolata tra 50° e 140° C con la manopola del termostato.

**Consigliata per:** cibi che devono essere ben cotti.

Per mantenere caldi i cibi dopo qualsiasi cottura.

Per il riscaldamento lento di cibi già cotti.



## COTTURA A CONVEZIONE CON VENTILAZIONE

Si accendono gli elementi riscaldanti superiore e inferiore, ed il ventilatore. Il calore proveniente dall'alto e dal basso viene diffuso per convezione con ventilazione. La temperatura può essere regolata tra 50° e la posizione massima con la manopola del termostato.

**Consigliata per:** cibi di notevole volume e quantità che richiedono lo stesso grado di cottura interno ed esterno; per esempio: arrostiti arrotolati, tacchino, cosciotti, torte, ecc.

**Attenzione: le parti esterne del forno diventano molto calde durante il funzionamento. Tenere lontano i bambini.**

## CONSIGLI DI COTTURA

### STERILIZZAZIONE

La sterilizzazione dei cibi da conservare in vasi si effettua, a recipienti pieni e chiusi ermeticamente, nel seguente modo:

- Portare il commutatore nelle pos.
- Portare la manopola del termostato nella posizione 175°C e preriscaldare il forno
- Riempire la leccarda di acqua calda
- Disporre i vasi nella leccarda facendo attenzione che non entrino in contatto tra loro, e dopo aver bagnato con acqua i coperchi, chiudere il forno e portare la manopola del termostato nella posizione 130 °C.

A sterilizzazione iniziata, cioè quando si incominciano ad intravedere delle bollicine nei vasi, spegnere il forno e lasciare raffreddare.

### RIGENERAZIONE

Portare il commutatore nella posizione

ed il termostato nella posizione 150°C.  
Il pane ritornerà fragrante se inumidito con qualche goccia d'acqua e messo nel forno per circa 10 minuti.

### ARROSTO

Per ottenere un arrosto classico cotto a puntino in tutte le sue parti, è necessario ricordare:

- che è consigliabile mantenere una temperatura tra 180° e 200° C
- che il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla qualità dei cibi.

## COTTURA CONTEMPORANEA DI CIBI DIVERSI

Il forno MULTIFUNZIONE alle posizioni  e  del selettore funzioni permette di cuocere contemporaneamente diversi cibi eterogenei. Si possono cuocere contemporaneamente cibi come del pesce, una torta e della carne senza che gli aromi e i sapori si mescolino.

Le uniche precauzioni da prendere sono le seguenti:

- Le temperature di cottura devono essere le più vicine possibili, con una differenza massima di 20° - 25° C tra i diversi cibi.
- L'introduzione dei diversi piatti nel forno dovrà essere fatta in momenti diversi in funzione del tempo di cottura di ogn'uno. Risulta evidente, con questo tipo di cottura, il risparmio di tempo e di energia che si ottengono.

## COTTURA ALLA GRIGLIA E GRATINATURA

Alla posizione  del selettore funzioni, la grigliatura avviene su tutti i lati perché l'aria calda avvolge completamente il cibo da cuocere.

Portare il termostato nella posizione **da 50°C alla massima posizione**, appoggiare semplicemente il cibo sulla griglia. Chiudere la porta e lasciare funzionare il forno con il termostato nella posizione prescelta fino a grigliatura avvenuta. Aggiungendo qualche ricciolo di burro prima della fine della cottura si ottiene l'effetto dorato della gratinatura.

**Grigliare con la porta del forno chiusa**

**Utilizzare il grill per massimo 30 minuti.**

**Attenzione: Quando il grill è in funzione le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini a distanza.**

## USO DEL GRILL

Ruotare la manopola del commutatore sulla posizione  e la manopola del termostato **tra 50°C e la posizione massima**.

Lasciare preriscaldare per circa 5 minuti con la **porta chiusa**.

Introdurre i cibi da cuocere posizionando la griglia il più vicino possibile al grill.

Per la raccolta dei sughi di cottura inserire la leccarda sotto alla griglia.

**Grigliare sempre con la porta del forno chiusa**

**Utilizzare il grill per massimo 30 minuti.**

**Attenzione: Quando il grill è in funzione le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini a distanza.**

Il programmatore elettronico è un dispositivo che raggruppa le seguenti funzioni:

- Orologio 24 ore a display luminosi
- Contaminuti (fino a 23 ore e 59 minuti)
- Programma per cottura automatica al forno
- Programma per cottura semi-automatica al forno.

## Descrizione dei pulsanti:

-  Contaminuti
-  Tempo di cottura
-  Ora di fine cottura
-  Commutazione in manuale ed annullamento dei programmi inseriti
-  o  Avanzamento delle cifre di tutte le funzioni.
-  o  Arretramento delle cifre di tutte le funzioni e impostazione tonalità del segnale acustico.

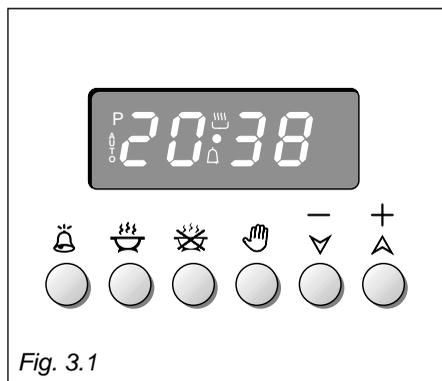


Fig. 3.1

## Descrizione dei simboli luminosi:

**AUTO** - lampeggiante - Programmatore in automatico ma non programmato (non si può accendere il forno)

**AUTO** - acceso non lampeggiante - Programmatore in automatico o semiautomatico con programma inserito

 Programmatore in manuale o cottura automatica in corso

 Contaminuti in funzione

 e **AUTO** - lampeggianti e segnale acustico - Errore di programmazione. (Il tempo di cottura oltrepassa l'ora di fine cottura).

**Nota:** La programmazione (con una sola mano) avviene premendo il tasto corrispondente alla funzione desiderata e dopo averlo rilasciato, è sufficiente che entro 5 secondi si inizi ad impostare il tempo con i tasti  () o  (). Il programmatore si azzerà ad ogni interruzione di energia elettrica.

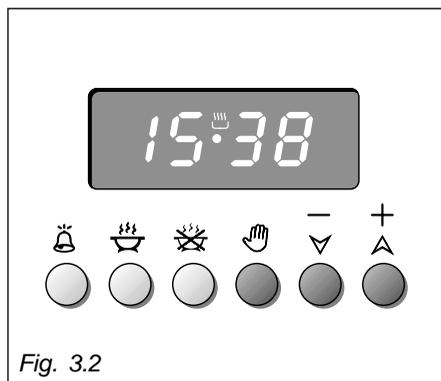


Fig. 3.2

## OROLOGIO DIGITALE (Fig. 3.2)

Il programmatore è provvisto di un orologio elettronico a cifre luminose che indicano ore e minuti. Al primo collegamento elettrico del forno o dopo una interruzione di corrente, tre zeri lampeggeranno nel quadrante del programmatore.

Per regolare l'ora è necessario premere il pulsante  e poi il pulsante  (+) o  (-) fino alla regolazione dell'ora esatta (fig. 3.2).

Un altro sistema consiste nel premere contemporaneamente i due pulsanti   e premere allo stesso tempo il pulsante  (+) o  (-).

**Nota:** La regolazione dell'orologio comporta l'azzeramento di eventuali programmi in corso o impostati.

## COTTURA MANUALE SENZA PROGRAMMATORE (Fig. 3.3)

Per poter usare manualmente il forno, cioè senza l'ausilio del programmatore, è necessario annullare la scritta lampeggiante AUTO premendo il pulsante  (la scritta AUTO si spegnerà e si accenderà il simbolo ).

Attenzione: Se la scritta AUTO non è lampeggiante (il che significa che un programma di cottura è già stato inserito) premendo il pulsante  si ha l'annullamento del programma e la commutazione in manuale. Se il forno è acceso bisogna spegnerlo manualmente.

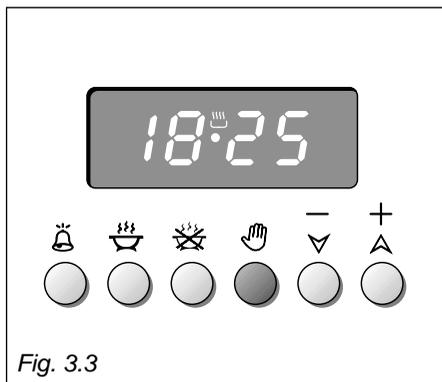


Fig. 3.3

## CONTAMINUTI ELETTRONICO (Fig. 3.4)

La funzione contaminuti consiste unicamente di un segnalatore acustico che può essere regolato per un periodo massimo di 23 ore e 59 minuti.

Se la scritta AUTO lampeggia premere il pulsante .

Per regolare il tempo, premere il pulsante  e poi il pulsante  (+) o  (-) fino ad ottenere nel quadrante il tempo desiderato (fig. 3.4).

Terminata la regolazione, sul quadrante riapparirà l'ora dell'orologio e si accenderà il simbolo .

Il conteggio alla rovescia inizierà immediatamente e potrà essere visualizzato sul quadrante in qualsiasi momento con la semplice pressione del pulsante .

Allo scadere del tempo, il simbolo  si spegnerà e si attiverà un segnale acustico intermittente che potrà essere interrotto premendo uno qualsiasi dei pulsanti.

## IMPOSTAZIONE DELLA TONALITÀ DEL SEGNALE ACUSTICO

Premendo il pulsante  (-) si otterranno in sequenza tre tonalità di suono. L'ultimo segnale udito rimane impostato.

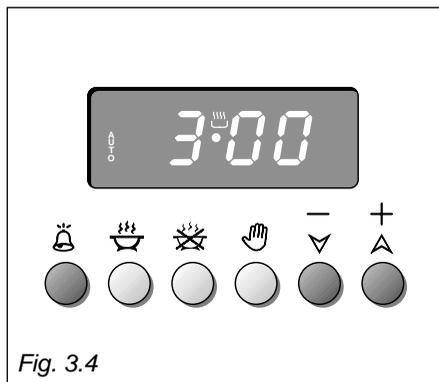


Fig. 3.4

## COTTURA AUTOMATICA

(Figg. 3.5 - 3.6)

Per cuocere al forno in automatico, è necessario:

1. Impostare il tempo di cottura
2. Impostare l'ora di fine cottura
3. Impostare la temperatura e la funzione di cottura del forno.

Queste operazioni si effettuano nel seguente modo:

1. Impostare il tempo di cottura premendo il pulsante  ed poi il pulsante  (+) per avanzare, o  (-) per arretrare se si ha sorpassato il tempo desiderato.

La scritta **AUTO** ed il simbolo  si accenderanno.

2. Premere il pulsante ; apparirà il tempo di cottura già sommato all'ora dell'orologio.

Impostare l'ora di fine cottura premendo il pulsante  (+); se si supera l'ora desiderata si può tornare indietro premendo il pulsante  (-).

Dopo questa impostazione il simbolo  si spegnerà. Se dopo questa regolazione, il simbolo **AUTO** lampeggerà nel quadrante e si attiverà il segnale acustico, significa che è stato commesso un errore di programmazione, e cioè che il ciclo di cottura è stato sovrapposto all'ora dell'orologio. In questo caso modificare l'ora di fine cottura o il tempo di cottura operando come appena spiegato.

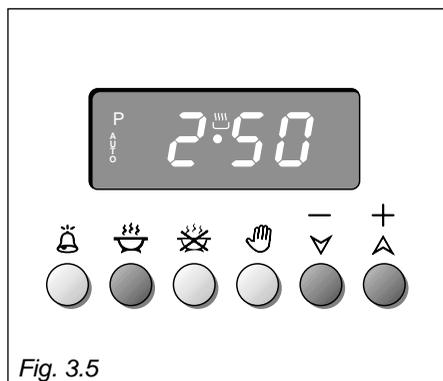


Fig. 3.5

3. Impostare la temperatura e la funzione di cottura agendo sulle apposite manopole del commutatore e del termostato del forno (vedere capitoli specifici).

Ora il forno è programmato e tutto funzionerà automaticamente; il forno si accenderà al momento opportuno per ultimare il tempo di cottura all'ora programmata.

Durante la cottura il simbolo , resta acceso e premendo il pulsante  si può visualizzare il tempo mancante alla fine della cottura. Il programma di cottura può essere annullato in qualsiasi momento premendo il pulsante .

Trascorso il tempo di cottura il forno si spegnerà automaticamente, il simbolo  si spegnerà, la scritta **AUTO** lampeggerà e si attiverà un segnale acustico che potrà essere interrotto premendo uno qualsiasi dei pulsanti.

Azzerare le manopole del commutatore e del termostato del forno, poi mettere in "manuale" il programmatore premendo il pulsante .

**Attenzione:** L'interruzione dell'energia elettrica provoca l'azzeramento dell'orologio e la cancellazione di tutti i programmi impostati. L'avvenuta interruzione è segnalata dai numeri lampeggianti.

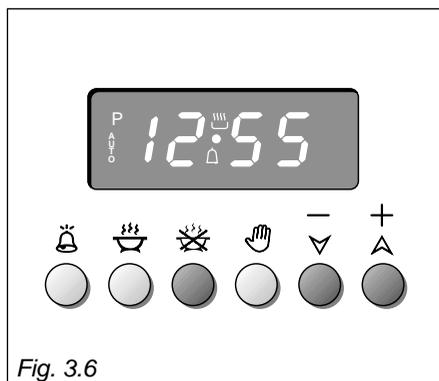


Fig. 3.6

## COTTURA SEMIAUTOMATICA

Serve a spegnere automaticamente il forno dopo il tempo di cottura desiderato.

Per effettuare la cottura semiautomatica ci sono due metodi:

### 1° METODO: Programmazione del tempo di cottura (Fig. 3.7)

- Impostare il tempo di cottura premendo il pulsante  e poi il pulsante  () per avanzare, o  () per tornare indietro se si è sorpassato il tempo desiderato.

La scritta **AUTO** ed il simbolo , si accenderanno.

### 2° METODO: Programmazione dell'ora di fine cottura (Fig. 3.8)

- Impostare l'ora di fine cottura premendo il pulsante  e poi il pulsante  () per avanzare, o  () per tornare indietro se si è sorpassato il tempo desiderato.

La scritta **AUTO** ed il simbolo , si accenderanno.

Effettuata una delle due programmazioni descritte, impostare la temperatura e la funzione di cottura del forno agendo sulle apposite manopole del commutatore e del termostato (vedere capitoli specifici).

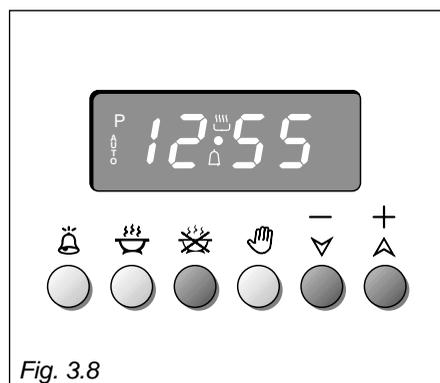
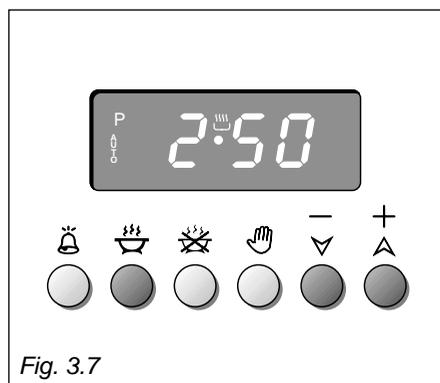
Il forno si accenderà immediatamente e allo scadere del tempo impostato o allo scoccare dell'ora di fine cottura programmata, si spegnerà automaticamente.

Durante la cottura il simbolo , rimane acceso e premendo il pulsante  si può visualizzare il tempo mancante alla fine della cottura.

**Il programma di cottura può essere annullato in qualsiasi momento premendo il pulsanti .**

Al termine della cottura il forno e il simbolo , si spegneranno, la scritta **AUTO** lampeggerà e si attiverà un segnale acustico che potrà essere interrotto premendo uno qualsiasi dei pulsanti.

Azzerare le manopole del commutatore e del termostato del forno e mettere in "manuale" il programmatore premendo il pulsante .



Il programmatore di cottura è un dispositivo che raggruppa le seguenti funzioni:

- Orologio 24 ore a display luminosi
- Contaminuti (max 99 minuti)
- Programma per cottura al forno con spegnimento automatico (max 99 minuti).

## OROLOGIO DIGITALE

Al primo collegamento elettrico del forno o dopo una interruzione di corrente, tre zeri lampeggeranno nel quadrante del programmatore.

Per regolare l'ora è necessario premere il pulsante  $\odot$  e poi, entro 7 secondi, il pulsante  $\oplus$  o  $\ominus$  fino alla regolazione dell'ora esatta.

**L'orologio si azzerà ad ogni interruzione di energia elettrica.**

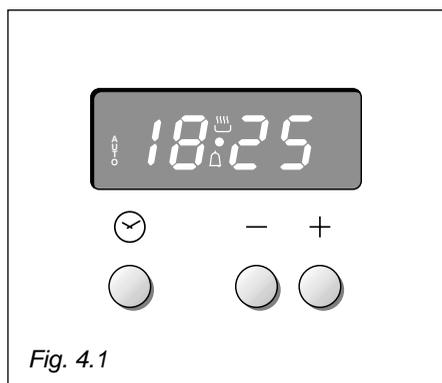
**Attenzione:** Quando il display del programmatore mostra 3 zeri lampeggianti il forno non può essere acceso.

Il forno può essere acceso solamente quando il simbolo  $\text{☰}$  compare nel display.

## IMPOSTAZIONE DELLA TONALITÀ DEL SEGNALE ACUSTICO

Premendo il pulsante  $\ominus$  si otterranno in sequenza tre tonalità di suono.

L'ultimo segnale udito rimane impostato.



## COTTURA CON SPEGNIMENTO AUTOMATICO DEL FORNO

Serve a spegnere automaticamente il forno dopo il tempo di cottura desiderato (max. 99 minuti).

Per impostare il tempo di cottura, premere il pulsante  $\oplus$  fino al raggiungimento del tempo desiderato.

Il simbolo **AUTO** si accenderà.

Impostare la temperatura e la funzione di cottura del forno agendo sulle apposite manopole del commutatore e del termostato (vedere capitoli specifici). Il forno si accenderà immediatamente e allo scadere del tempo impostato si spegnerà automaticamente. Il display visualizzerà il conteggio alla rovescia.

L'orologio può essere visualizzato premendo il pulsante  $\odot$ . Trascorso il tempo impostato, il forno si spegnerà automaticamente, il simbolo **AUTO** si spegnerà e si attiverà un segnale acustico, della durata di 7 minuti, che potrà essere interrotto premendo il pulsante  $\oplus$ .

**Spegnere manualmente il forno** azzerando le manopole del commutatore e del termostato.

Il programma di cottura può essere annullato in qualsiasi momento premendo contemporaneamente i pulsanti  $\oplus$  e  $\ominus$ , e rilasciando per primo il pulsante  $\oplus$ .

## CONTAMINUTI ELETTRONICO

La funzione contaminuti consiste unicamente di un segnalatore acustico che può essere regolato per un periodo massimo di 99 minuti. Per regolare il tempo, premere il pulsante  $\oplus$  o  $\ominus$  fino ad ottenere nel quadrante il tempo desiderato.

Allo scadere del tempo, si attiverà un segnale acustico intermittente, della durata di 7 minuti, che potrà essere interrotto premendo il pulsante  $\oplus$ . Per azzerare il contaminuti in funzione, premere contemporaneamente i pulsanti  $\oplus$  e  $\ominus$ , poi rilasciare per primo il pulsante  $\oplus$ .

## OROLOGIO DIGITALE (fig. 5.1)

L'orologio digitale è un dispositivo che raggruppa le seguenti funzioni:

- Orologio 24 ore a display luminosi
- Contaminuti (max 99 minuti)

Al primo collegamento elettrico del forno o dopo una interruzione di corrente, tre zeri lampeggeranno nel quadrante del programmatore.

Per regolare l'ora è necessario premere il pulsante  $\ominus$  e poi, entro 7 secondi, il pulsante  $\oplus$  o  $\ominus$  fino alla regolazione dell'ora esatta.

**L'orologio si azzerà ad ogni interruzione di energia elettrica.**

## CONTAMINUTI ELETTRONICO

La funzione contaminuti consiste unicamente di un segnalatore acustico che può essere regolato per un periodo massimo 99 minuti.

Per regolare il tempo, premere il pulsante  $\oplus$  o  $\ominus$  fino ad ottenere nel quadrante il tempo desiderato.

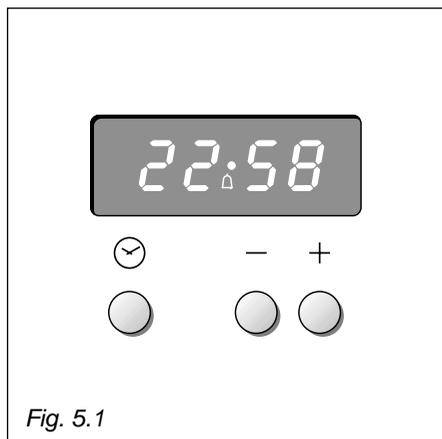
Terminata la regolazione, sul quadrante riapparirà il simbolo  $\triangle$  ed il conteggio alla rovescia inizierà immediatamente.

Allo scadere del tempo, si attiverà un segnale acustico intermittente, della durata di 7 minuti, che potrà essere interrotto premendo il pulsante  $\oplus$ . Per azzerare il contaminuti in funzione, premere contemporaneamente i pulsanti  $\oplus$  e  $\ominus$ , poi rilasciare per primo il pulsante  $\oplus$ .

## IMPOSTAZIONE DELLA TONALITÀ DEL SEGNALE ACUSTICO

Premendo il pulsante  $\ominus$  si otterranno in sequenza tre tonalità di suono.

L'ultimo segnale udito rimane impostato.



Comprende le seguenti funzioni:

- Orologio
- Programmazione del tempo di cottura. Consente di fare funzionare il forno per una durata prestabilita (max. 180 minuti)
- Avviso acustico di fine cottura

## REGOLAZIONE DELL'ORA

Premere la manopolina "A" (fig. 6.1) e ruotarla in senso orario fino alla regolazione dell'ora esatta.

## USO MANUALE DEL FORNO (senza programmazione)

Per usare normalmente il forno è necessario escludere l'intervento dell'orologio ruotando in senso antiorario la manopolina fino alla comparsa del simbolo  sulla finestra B (fig. 6.1).

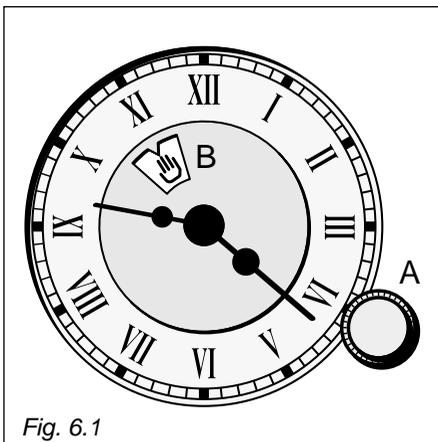


Fig. 6.1

## COTTURA AUTOMATICA

- Accendere il forno impostando la funzione e la temperatura desiderate (vedere i capitoli specifici).
- Impostare il tempo di cottura ruotando in senso orario la manopolina "A" fino a fare comparire nella finestra "B" il tempo desiderato (fig. 6.2)

Il forno inizierà a funzionare immediatamente e si spegnerà automaticamente allo scadere del tempo di cottura impostato, emettendo un segnale acustico che può essere spento ruotando la manopolina "A" fino a fare comparire nella finestra "B" il simbolo  (fig. 6.3).

Azzerare poi le manopole del commutatore e del termostato del forno.

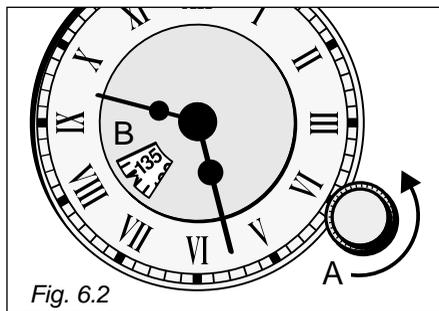


Fig. 6.2

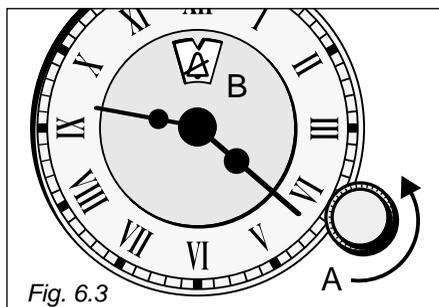


Fig. 6.3

## OROLOGIO con contaminuti (Fig. 7.1)

Per regolare l'ora, premere la manopoli-  
na "A" e ruotarla in senso orario fino ad  
ottenere l'ora esatta.

**Attenzione:** La manopoli-  
na "A" si svita  
se ruotata in senso antiorario.

## CONTAMINUTI (Fig. 7.1)

La funzione contaminuti consiste unica-  
mente di un avvisatore acustico che si  
attiva una volta trascorso il tempo impo-  
stato.

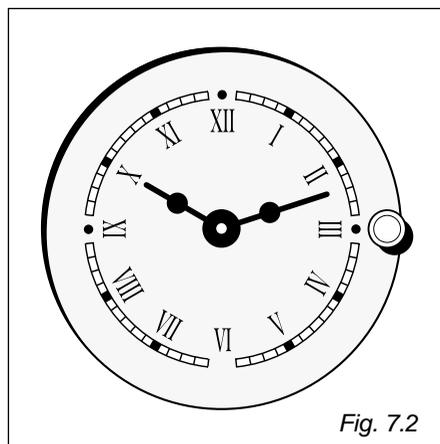
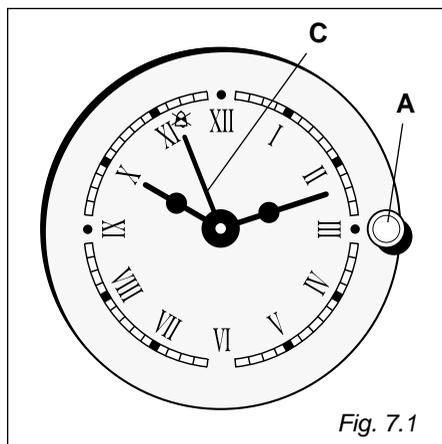
Per impostare il contaminuti ruotare la  
manopola piccola (A) in senso orario o  
antiorario (senza premerla), fino a fare  
coincidere la lancetta (C) con il tempo  
desiderato (max. 55 minuti) (fig. 7.1).

Il conteggio alla rovescia inizierà im-  
mediatamente e la lancetta (C) inizierà a  
ruotare in senso antiorario indicando  
sempre il tempo mancante allo scadere.  
Trascorso il tempo prestabilito si metterà  
in funzione la suoneria che rimarrà attiva  
finchè la lancetta (C) non verrà posizio-  
nata sul simbolo  ruotando la mano-  
pola (A) in senso antiorario.

## OROLOGIO (Fig. 7.2)

Per regolare l'ora, premere la manopoli-  
na "A" e ruotarla in senso orario fino ad  
ottenere l'ora esatta.

**Attenzione:** La manopoli-  
na "A" si svita se  
ruotata in senso antiorario.



## TEMPORIZZATORE (Fig. 8.1)

La sua funzione è quella di fare funzionare il forno per una durata prestabilita.

### 1) Messa in funzione.

Dopo avere regolato commutatore e termostato del forno sulla funzione e temperatura prescelta, ruotare la manopola del contaminuti a spegnimento automatico in senso orario fino al tempo di cottura desiderato (max 120 minuti).

Trascorso il tempo impostato, il contaminuti a spegnimento automatico sarà ritornato nella posizione "0" ed il forno si spegnerà automaticamente.

### 2) Posizione manuale.

Se il tempo di cottura è più lungo delle due ore programmabili, oppure se si desidera usare manualmente il forno spegnendolo quando si vuole, bisogna ruotare la manopola nella posizione  .

## CONTAMINUTI (Fig. 8.2)

Il contaminuti è avvisatore acustico a tempo che può essere regolato per un periodo massimo di 60 minuti.

La manopola di regolazione deve essere ruotata in senso orario fino alla posizione 60 minuti e poi posizionata sul tempo desiderato ruotandola in senso antiorario.

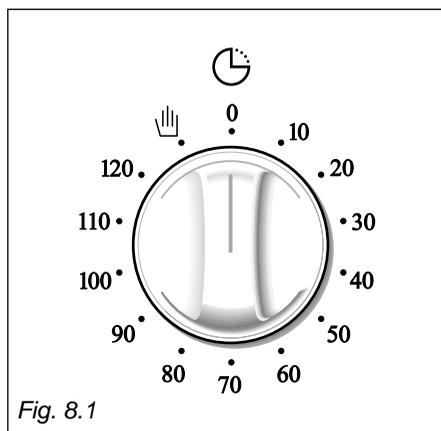


Fig. 8.1

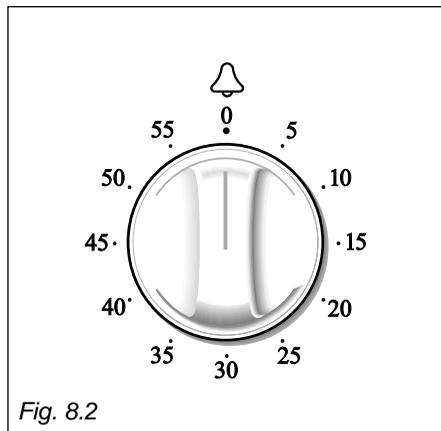


Fig. 8.2

## CONSIGLI GENERALI

**Importante:**

**Prima di procedere alla pulizia del forno disinserirlo dalla rete elettrica ed attendere che si sia raffreddato.**

È consigliabile effettuare le operazioni di pulizia quando l'apparecchiatura è raffreddata, specialmente per le parti smaltate.

Evitare di lasciare sulle superfici sostanze acide (succo di limone, aceto, ecc.). Evitare l'uso di prodotti per la pulizia a base di cloro o acidi.

Il forno deve essere sempre pulito dopo ogni uso utilizzando prodotti idonei. Tenere presente che un funzionamento alla massima temperatura per 30 minuti elimina molto sporco riducendolo in cenere.

## SUPERFICI IN ACCIAIO INOX

### ATTENZIONE

Le superfici in acciaio inossidabile utilizzate in questo forno sono protette con una speciale vernice trasparente che riduce l'effetto impronta.

Per evitare di danneggiare tale protettivo non utilizzare, per la pulizia delle parti inox, prodotti abrasivi.

**SOLO ACQUA CALDA SAPONATA DEVE ESSERE UTILIZZATA PER LA PULIZIA DELLE SUPERFICI IN ACCIAIO INOSSIDABILE.**

**Non utilizzare pulitrici a getto di vapore perché dell'umidità potrebbe infiltrarsi nell'apparecchio e renderlo pericoloso.**

## PARTI IN ACCIAIO INOX, ALLUMINIO E SUPERFICI SERIGRAFATE

Pulire con prodotto idoneo. Asciugare sempre accuratamente.

**IMPORTANTE:** La pulizia di queste parti deve essere eseguita con molta cura per evitare graffi ed abrasioni.

Si consiglia di utilizzare un panno morbido e sapone neutro.

## PARTI SMALTATE

Tutte le parti smaltate devono essere lavate per mezzo di una spugna, con acqua saponata, o altri prodotti che non siano abrasivi.

Asciugare preferibilmente con un panno morbido.

## INTERNO FORNO

Deve essere sempre pulito dopo ogni cottura.

Per la pulizia dell'interno del forno togliere e rimontare i telai laterali operando come descritto a pagina 21.

A forno tiepido, passare sulle pareti interne uno straccio imbevuto di acqua saponata molto calda o altro prodotto idoneo.

Fondo forno, telai laterali, leccarda e griglia, si possono lavare nel lavello togliendoli dalla loro sede.

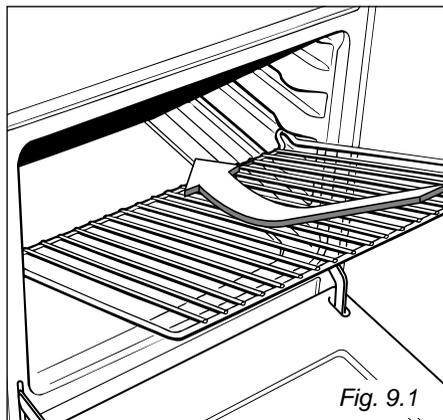
**Non depositare oggetti facilmente infiammabili nel forno.**

## MONTAGGIO DELLE GRIGLIE DEL FORNO

### Modelli con muffola imbutita

Le griglie, che sono provviste di blocco di sicurezza contro l'estrazione accidentale, devono essere inserite nelle guide delle pareti laterali del forno operando come illustrato in figura 9.1.

Per l'estrazione operare a ritroso.

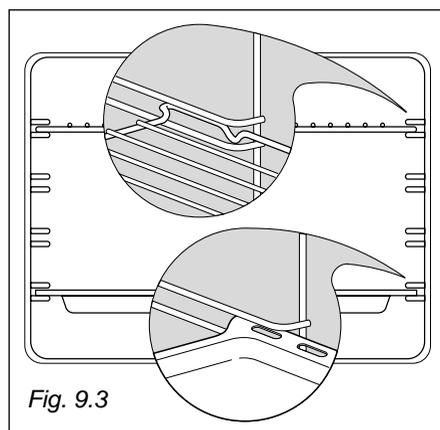
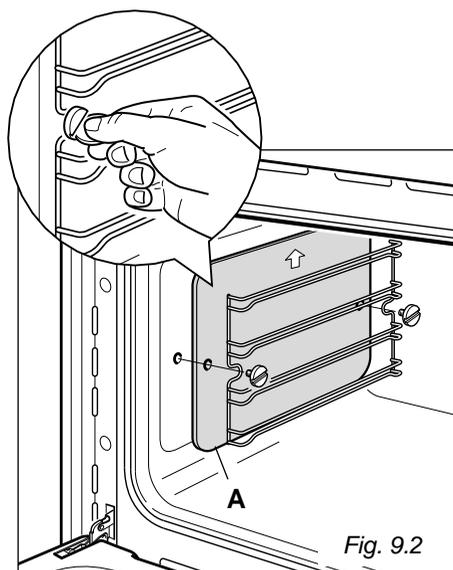


### Modelli con telai laterali

- Montare i telai laterali fissandoli alle pareti del forno con 2 viti (Fig. 9.2).
- Nei modelli che ne sono provvisti, interporre i pannelli autopulenti "A" con la freccia rivolta verso l'alto (Fig. 9.2).
- Infilare in mezzo alle guide dei telai laterali la leccarda e la griglia come in (fig. 9.3).

La griglia va montata in modo che l'arresto di sicurezza, che ne evita l'estrazione accidentale, sia rivolto verso l'interno del forno.

- Lo smontaggio si effettua operando all'inverso.



## Modelli con grill incernierato e telai laterali

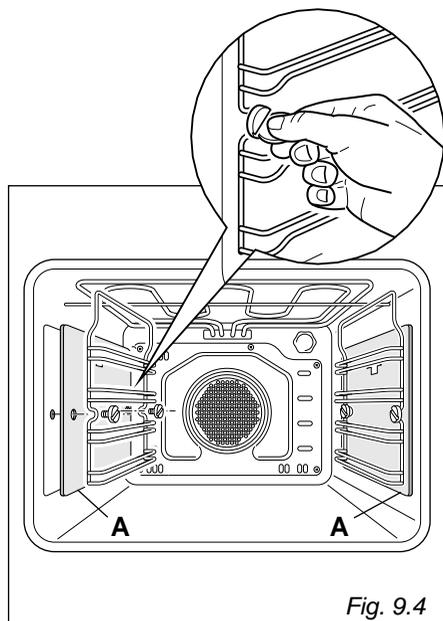
- Montare i telai laterali fissandoli alle pareti del forno con 2 viti (Fig. 9.2).
- Nei modelli che ne sono provvisti, interporre i pannelli autopulenti "A" con la freccia rivolta verso l'alto (Fig. 9.4).
- Infilare in mezzo alle guide dei telai laterali la leccarda e la griglia come in (fig. 9.3).

La griglia va montata in modo che l'arresto di sicurezza, che ne evita l'estrazione accidentale, sia rivolto verso l'interno del forno.

Per lo smontaggio operare come segue:

- Svitare le viti di fissaggio e togliere dalle pareti del forno i telai laterali ed i pannelli autopulenti, se forniti (fig. 9.4).

La resistenza grill è incernierata sulla parete posteriore interna del forno e si abbassa per permettere la pulizia del cielo del forno (fig. 9.5).



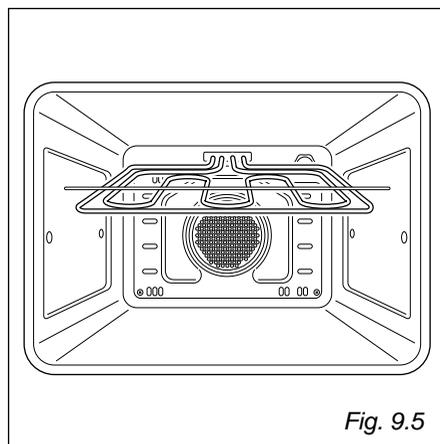
## Modelli con grill incernierato e slitte scorrevoli

- Montare le slitte scorrevoli fissandole alle pareti del forno con 2 viti (Fig. 9.6).
- Nei modelli che ne sono provvisti, interporre i pannelli autopulenti "A" con la freccia rivolta verso l'alto (Fig. 9.6).
- Posizionare la leccarda e la griglia sulle slitte scorrevoli (fig. 9.7).

Per lo smontaggio operare come segue:

- Svitare le viti di fissaggio e togliere dalle pareti del forno le slitte scorrevoli ed i pannelli autopulenti, se forniti (fig. 9.6).

La resistenza grill è incernierata sulla parete posteriore interna del forno e si abbassa per permettere la pulizia del cielo del forno (fig. 9.5).



## SLITTE SCORREVOLI (soltanto su alcuni modelli)

- Le slitte scorrevoli facilitano la rimozione e l'inserimento delle griglie durante la cottura. Vanno appoggiati sulle slitte anche la leccarda ed eventuali altri accessori di cui il forno può essere corredato.
- Le griglie scorrevoli si bloccano quando sono estratte alla massima posizione.
- Possono essere facilmente tolte dalle pareti del forno svitando le viti che le fissano.
- Possono essere lavate in lavastoviglie.
- La rimozione delle slitte scorrevoli consente l'accesso al cielo del forno per la pulizia (dopo avere abbassato la resistenza del grill - fig. 9.5).

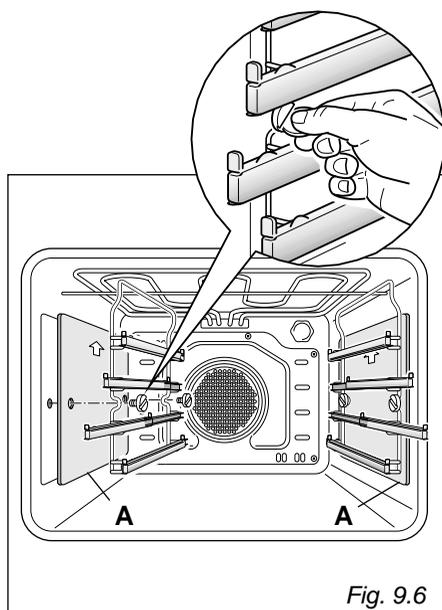


Fig. 9.6

## CONSIGLI PER L'USO E LA MANUTENZIONE DEI PANNELLI AUTOPULENTI CATALITICI (soltanto su alcuni modelli)

I pannelli autopulenti sono ricoperti di uno speciale smalto microporoso che assorbe ed autoelimina gli schizzi di olio e grasso durante le normali cotture sopra i 200°C.

Se dopo cotture di cibi molto grassi i pannelli sono ancora sporchi, fare funzionare il forno vuoto alla massima temperatura per circa 30 minuti.

Questi pannelli non necessitano di pulizia, tuttavia periodicamente è buona norma estrarli dal forno e spolverarli con un panno morbido e umido.

**Non lavarli né pulirli con prodotti abrasivi o prodotti contenenti acidi o alcali.**

I pannelli laterali sono reversibili e quando lo smalto microporoso si è degradato possono essere girati dall'altro lato.

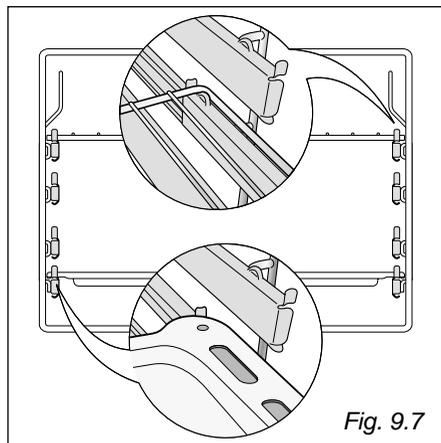


Fig. 9.7

## FILTRO ANTI-GRASSO (soltanto su alcuni modelli)

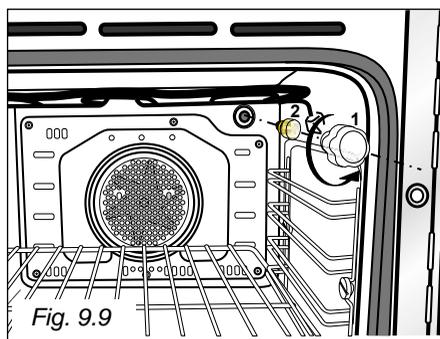
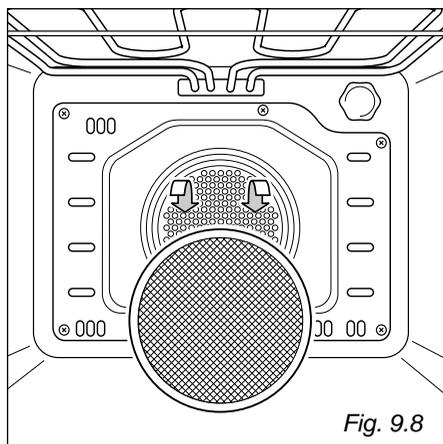
- Il filtro va agganciato alla parete posteriore del forno come illustrato in figura 9.8.
- **Pulire il filtro dopo ogni cottura!**  
Toglierlo dal forno e lavarlo con acqua calda e detersivo.
- Asciugare perfettamente il filtro prima di rimontarlo nel forno.

## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DEL FORNO

Prima di effettuare un qualsiasi intervento sulla parte elettrica dell'apparecchio, si deve assolutamente scollegare l'allacciamento a rete.

- Lasciare raffreddare la cavità del forno e gli elementi riscaldanti;
- Togliere l'alimentazione elettrica;
- Svitare la calotta protettiva (fig. 9.9);
- Svitare e sostituire la lampada con un'altra di tipo resistente alle alte temperature (300°C) e con le seguenti caratteristiche: 230-240V 50 Hz, 15W, E14
- Rimontare la calotta di protezione;

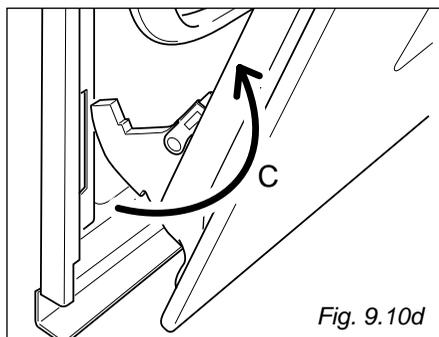
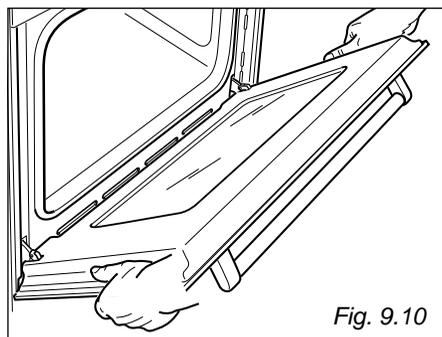
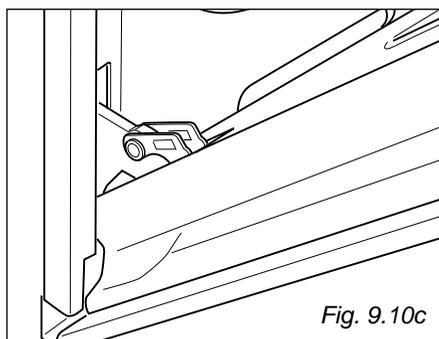
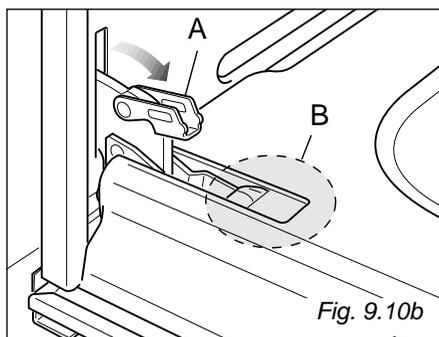
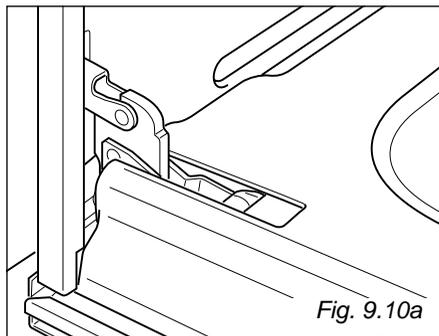
**NOTA:** La sostituzione della lampada non è coperta dalla garanzia.



## SMONTAGGIO DELLA PORTA DEL FORNO

La porta del forno può essere facilmente smontata operando come segue:

- Aprire completamente la porta del forno (fig. 9.10a).
- Aprire completamente la leva “A” delle cerniere destra e sinistra (fig. 9.10b).
- Impugnare la porta come illustrato in fig. 9.10.
- Socchiudere dolcemente la porta (fig. 9.10c) fino a quando le leve “A” delle cerniere destra e sinistra si agganciano alla parte “B” della porta (fig. 9.10c).
- Estrarre anche la baionetta superiore delle cerniere dal loro alloggiamento (fig. 9.10d).
- Appoggiare la porta su una superficie morbida.
- Per rimontare la porta operare a ritroso.



# **Consigli per l'installatore**



## IMPORTANTE

- L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato conformemente alle norme locali in vigore.

Il forno può essere montato su mobili normalizzati con larghezza e profondità di 60 cm.

Per l'installazione é necessario creare un vano come illustrato nelle figure 10.1 e 10.2.

La base del forno deve essere fatta appoggiare su dei supporti resistenti al peso; le 4 viti frontali servono soltanto per il fissaggio.

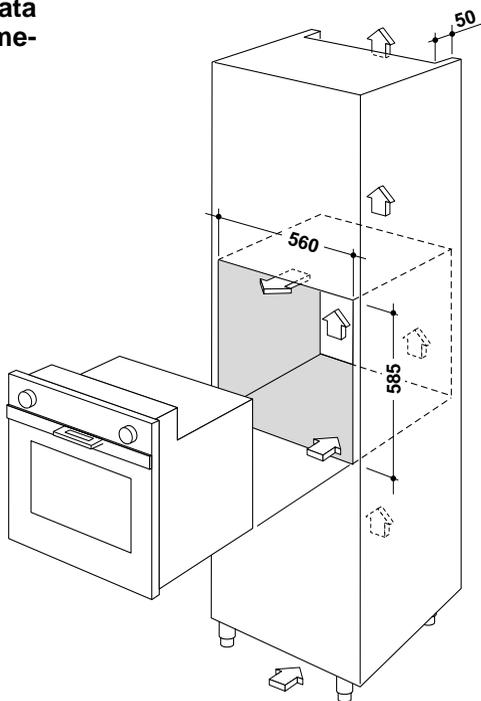


Fig. 10.1

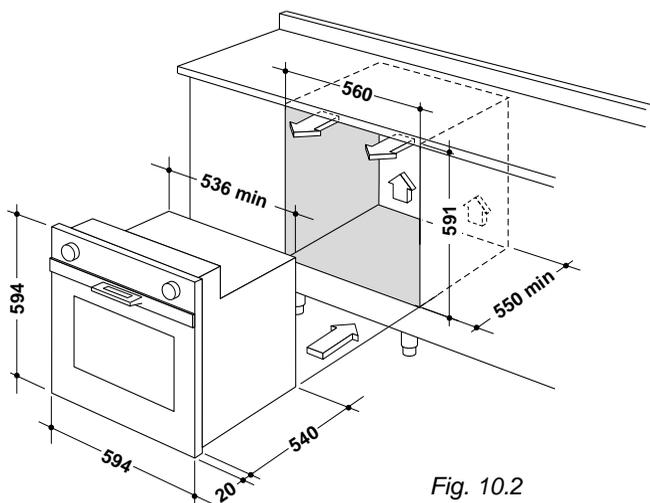


Fig. 10.2

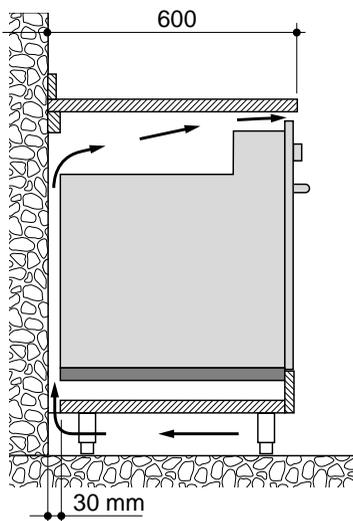


Fig. 10.3

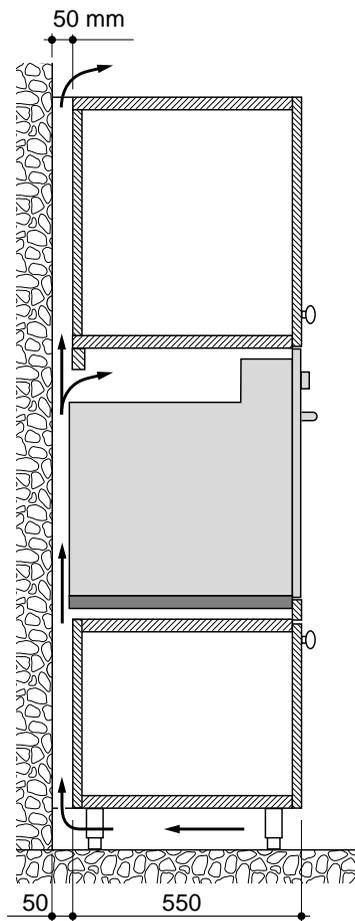


Fig. 10.4

Per assicurare una indispensabile ventilazione interna é necessario creare dei canali di aerazione come illustrato nelle figure 10.3 e 10.4.

**Le pareti adiacenti al forno devono essere obbligatoriamente di materiale resistente al calore.**

**ATTENZIONE: Non sollevare il forno per la maniglia**

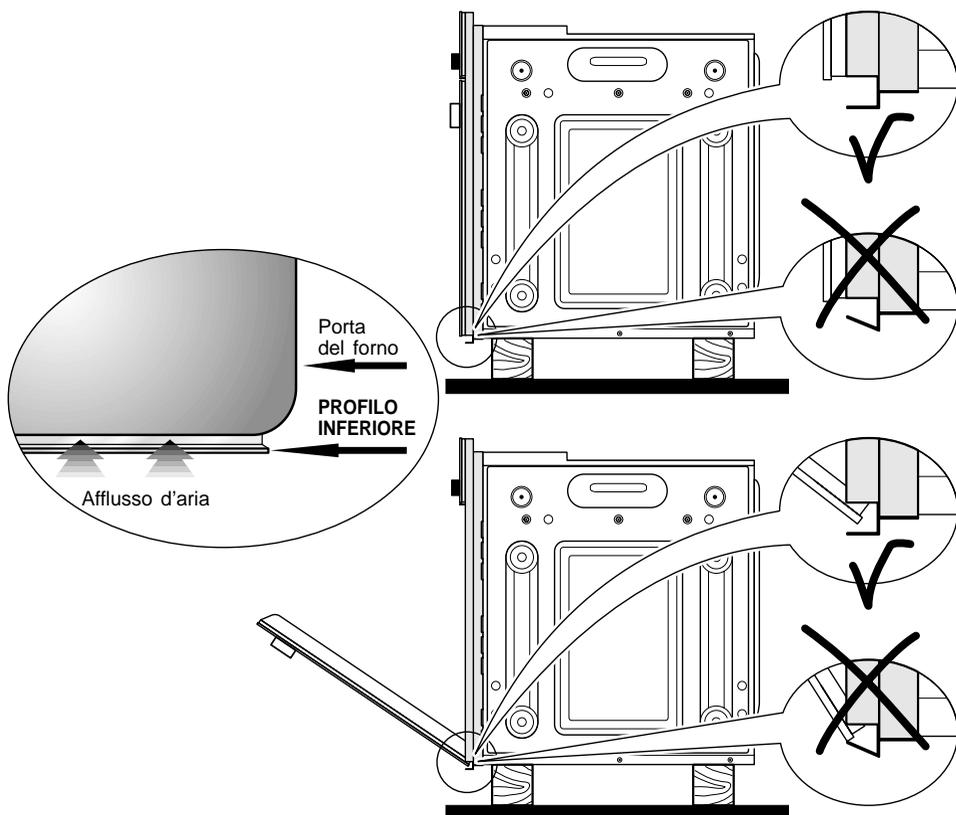


Fig. 10.5

**IMPORTANTE:**

**Per non danneggiare il profilo inferiore del forno attenersi alle seguenti istruzioni.**

Il profilo inferiore serve per consentire una buona circolazione dell'aria e permettere la corretta apertura della porta del forno.

Per evitare il danneggiamento del profilo inferiore, che può verificarsi appoggiando direttamente il forno sulla base, è necessario utilizzare degli idonei supporti come illustrato nelle figure sopra.

Dopo l'installazione aprire lentamente la porta del forno per assicurarsi che il profilo inferiore non sia stato danneggiato.

**Si declina ogni responsabilità sul danneggiamento del profilo inferiore del forno se queste istruzioni non vengono rispettate.**

**Prima di effettuare un qualsiasi intervento sulla parte elettrica dell'apparecchio, si deve assolutamente scollegare il collegamento alla rete.**

## GENERALITÀ

- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale qualificato e secondo le norme vigenti.
- L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica verificando innanzitutto che la tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche e che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico possa sopportare, il carico indicato anch'esso nella targhetta.
- Il forno viene fornito senza spina di alimentazione; pertanto, se non si effettua un collegamento diretto alla rete, si dovrà montare una spina normalizzata idonea al carico.
- Poichè i colori delle anime del cavo di alimentazione di questo apparecchio possono non corrispondere con le marchiature colorate che identificano i morsetti della vostra spina, procedere come segue:
  - l'anima che è colorata giallo/verde deve essere collegata al morsetto della spina contrassegnato con la lettera E o con il simbolo di terra o colorato verde o giallo/verde;
  - l'anima di colore blu deve essere collegata al morsetto contrassegnato con la lettera N o colorato nero;
  - l'anima colorata marrone deve essere collegata al morsetto contrassegnato con la lettera L o colorato rosso;

- La spina deve essere allacciata ad una presa collegata all'impianto di terra in conformità alle norme di sicurezza.
- Effettuare il collegamento diretto alla rete interponendo tra l'apparecchio e la rete elettrica un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm.
- Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e deve essere posizionato in modo da non superare in nessun punto la temperatura di 75 °C.
- A forno installato, l'interruttore o la presa devono essere sempre accessibili.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da un cavo idoneo disponibile presso i Servizi Assistenza.

**N.B. Per il collegamento alla rete non usare adattatori, riduzioni o derivatori in quanto possono provocare surriscaldamenti o bruciature.**

Nel caso che l'installazione dovesse richiedere delle modifiche all'impianto elettrico domestico o in caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, far intervenire per la sostituzione personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

**È obbligatorio il collegamento dell'apparecchio all'impianto di terra. La casa costruttrice declina ogni responsabilità per qualsiasi inconveniente derivante dalla mancata osservanza di questa norma.**

## ALLACCIAMENTO DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

Sganciare il coperchio della morsettieria inserendo un cacciavite nei due agganci "A" (fig. 11.1).

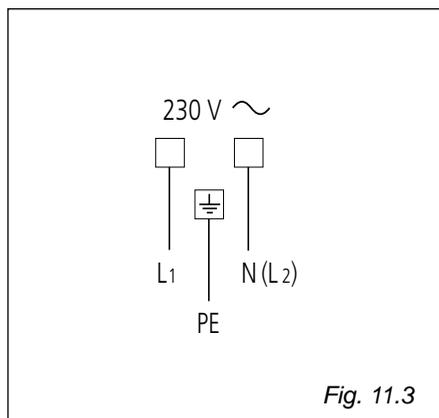
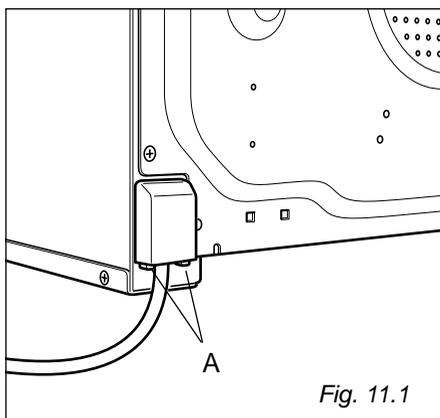
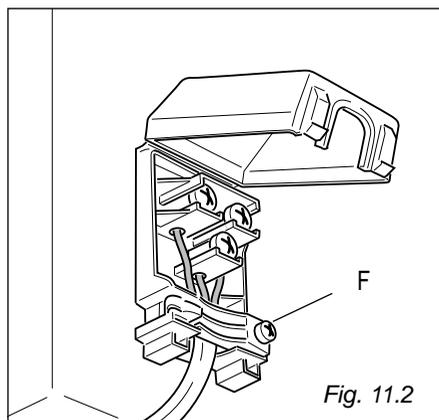
Aprire il fissacavo svitando la vite "F" (fig. 11.2), svitare le viti dei morsetti e togliere il cavo.

Il nuovo cavo di alimentazione, di tipo e sezione adeguate, va allacciato alla morsettieria secondo lo schema di figura 11.3.

## SEZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE "TIPO HO5RR-F"

230 V ~

3 x 1,5 mm<sup>2</sup>



La Casa Costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o trascrizione, contenute nel presente libretto.

Si riserva il diritto, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza, di apportare ai propri prodotti, in qualunque momento e senza preavviso, le eventuali modifiche opportune per qualsiasi esigenza di carattere costruttivo o commerciale.